DOMATES SOSLU HAMBURGER

İlkay Öztürk

1/2 Kg. Dana Kıyma (Orta Yağlı)
2 Dilim Ekmek İçi
3 Çorba Kaşığı Galeta Unu
1 Adet Yumurta
1 Adet Soğan
4 Sap Maydanoz
2 Tatlı Kaşığı Köfte Baharatı
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Yaprak Marul
6 Adet Hamburger Ekmeği
10 Kg. Domates
1/2 Kg. Sivri Biber
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
10 Adet Kesme Şeker
10 Adet Sarımsak

Soğanı rendeleyelim. Suyunu elimizle sıkıp, yayvan bir kaba koyduğumuz kıymaya aktaralım. Ekmek dilimlerini ıslatıp, elimizle ufalayarak kaba ilave edelim, galeta ununu katalım. Yumurta, maydanoz, zeytinyağı, baharat ve tuzu ekleyip, iyice yoğuralım. Köfte harcından el büyüklüğünde parçalar koparıp, elimizle yassılaştırdıktan sonra ısıtılmış teflon tavada önlü arkalı pişirelim. Pişen köfteleri hamburger ekmeğine yerleştirelim. Üzerine ketçap yerine ev yapımı domates sos sürelim, marulları da doğrayıp yerleştirelim. Ev yapımı hamburgerimiz servise hazır.
Hamburgerimizi, yağda kızartmak yerine fırınladığımız patateslerle servis edebiliriz.
Ev yapımı domates sosunun yapılışı:
Domatesin bol olduğu aylarda yapabileceğiniz bu sosu ketçap niyetine de kullanabilir, çocuklarınızı katkı maddelerin zararlarından koruyabilirsiniz.
Yapılışı:
Domatesleri yıkadıktan sonra kaynar suya atıp, 2-3 dakika sonra çıkaralım. Kabukları kendiliğinden soyulan domatesleri 3-5 parçaya bölüp, başka büyükçe bir tencereye alalım. Küçük küçük doğranmış biberleri, zeytinyağını, dövülmüş sarımsakları ve kesme şekeri ilave edip, domatesleri püre haline gelene kadar pişirelim. Sosları, soğumasını beklemeden, önceden hazırladığımız kavanozlara doldurup, hemen ağızlarını kapattıktan sonra ters çevirelim. Ertesi gün kavanozları tekrar çevirelim. Sosumuz istediğimiz zaman kullanılmak üzere hazır.

Fotoğraf "oflu" tarafından gönderildi. 27.12.2018

© lezzetler.com tarif no:82257 • adı:Domates Soslu Hamburger • gönderen:delikanlı • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:53